

# vin·ga

FINE WINE & JAZZ

## Amuse Bouche

\*Small bites daily prepared by chef

### 1<sup>st</sup> Course

오리 프로슈토를 곁들인 앤다이브와 사과

Duck Prosciutto with endive & apple

or

파이로 감싼 돼지고기 향정살 파테

Pâté en croûte

or

킹크랩과 카모마일

Winter King Crab with Radish salad & Camomile

### 2<sup>nd</sup> Course

랍스터와 성게알 (선택시 20.0 추가)

Lobster with sea urchin (Supplement 20.0)

or

문어와 페퍼로나따

Octopus with Pepperonata

or

일본식 된장에 절인 은대구 구이

Alaskan Black cod with wild rice and jamon broth

### 3<sup>rd</sup> Course

트러플이 가미된 닭가슴살 롤라드

Chicken truffle roulade with Alliums

or

레드와인에 익힌 통삼겹살과 방울양배추

Pork belly and Crispy skin with Brussel sprout

or

한우 채끝등심과 모듬 버섯 (선택시 25.0 추가)

Hanwoo +1 striploin with assorted mushroom  
(supplement 25.0)

### Dessert

바닐라 판나코타와 겨울딸기

Winter Strawberry with Vanilla panna cotta

or

다크 초콜렛 타르트

Dark chocolate tart

---

80.0